ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№09 (83) май 2007

журнал для тех, кто любит готовить



















www.gastromag.ru

ISSN 1728-6948

■ салат с фарфалле ■ французский пирог-паштет ■ салат из редиса ■ суп из копченой горбуши ■ фасолевый суп с кинзой ■ зразы с картофельной начинкой ■ бараньи ребрышки с маринованными лисичками ■ гусь в мармеладной глазури ■ рыба, тушенная в томатном соусе с овощами ■ ачма ■ хлеб, испеченный с ветчиной и сыром ■ французские пышки «бенье» ■ торт «павлова» ■ кампари с грейпфрутом


LASAGNE
all'uovo
108
DIVELLA
presto in forno
Pasta di semola di grano duro
DIVELLA
DIVELLA
Tagliatelle
95
all'uovo
Net Weight Poids Net
500 g e - 17,6 oz
(1 Lb 1 oz 9 dr)
Fusilli
Cottura • Time
DIVELLA
parmalat
Товар сертифицирован. Реклама

Дорогие друзья!

Поздравляем вас с нашим самым светлым праздником – Днем Победы! Желаем всем, и особенно ветеранам, здоровья и долгих спокойных лет жизни.
«Школа гастронома» продолжает проводить конкурс на лучший напиток из овощей и фруктов. Победитель получит в награду новый блендер Multiquick Complete от фирмы Braun. А авторы рецептов, занявшие второе и третье места, получат блендеры Braun 6550 M CA. Ждем ваших писем до 1 июля с. г.
Кроме того, до 15 мая вы можете успеть прислать свои рецепты на конкурс самого вкусного блюда из продуктов компании Parmalat, победитель которого получит возможность посетить мастер-класс «Итальянская кухня».
Желаем успехов.

Ваша редакция







условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- блюда, приготовленные с продуктами МАГГИ®
- * полезный совет

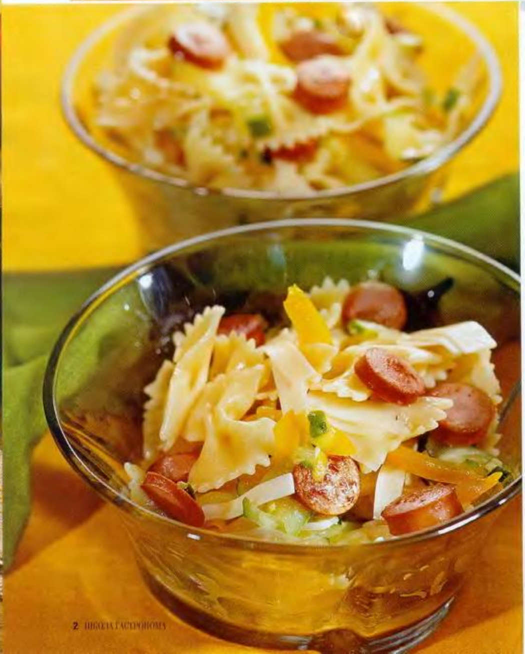
содержание

салат с фарфалле









ЧТО НУЖНО:

- **0,5** красной луковицы
- **4 ст. л.** оливкового масла
- **1 ст. л.** крупнозернистой горчицы
- **250 г** макарон фарфалле (в форме бантиков)
- **2** огурца
- **1** сладкий желтый перец
- **50 г** пармезана
- **4** сосиски
- соль, черный перец по вкусу

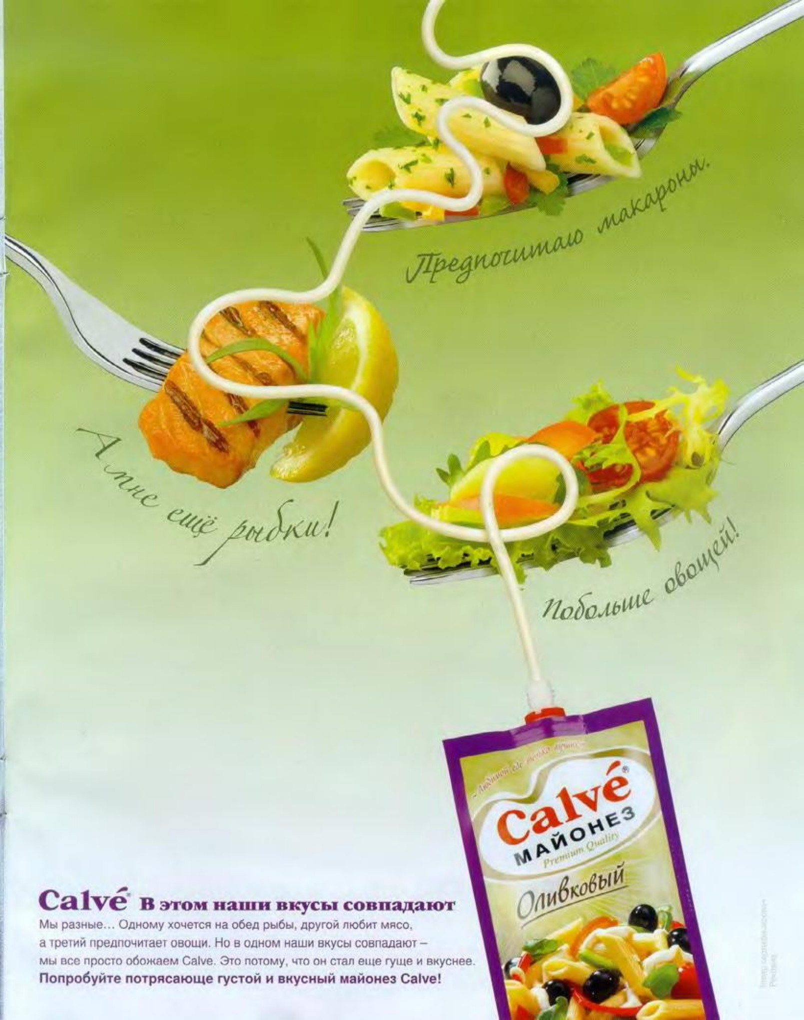
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 539,7 ккал
белки – 15,8 г, жиры – 31,6 г, углеводы – 48,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить и измельчить. Масло перелить в миску, добавить горчицу и лук. Приправить, перемешать и оставить в тепле на 15 мин., затем процедить масло через мелкое сито.

2 Фарфалле отварить в кипящей подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг.

3 Огурцы вымыть, нарезать соломкой. У сладкого перца удалить сердцевину вместе с плодоножкой, промыть и нашинковать соломкой, пармезан – тонкими лепестками. Сосиски порезать кружками и обжарить на сковороде, постоянно помешивая, до образования румяной корочки, около 3 мин., переложить в салатницу. Добавить теплые макароны, огурцы, сладкий перец и сыр. Заправить ароматизированным маслом и перемешать.


Предпочитаю макароны.
А мне ещё рыбки!
Побольше овощей!
Calvé
МАЙОНЕЗ
Premium Quality
Оливковый
Calvé В этом наши вкусы совпадают
Мы разные… Одному хочется на обед рыбы, другой любит мясо, а третий предпочитает овощи. Но в одном наши вкусы совпадают – мы все просто обожаем Calve. Это потому, что он стал еще гуще и вкуснее.
Попробуйте потрясающе густой и вкусный майонез Calve!


СПОНСОР РЕЦЕПТА
Тесто Слоёное



французский пирог-паштет м≈

ЧТО НУЖНО:

400 г свинины без костей
1 упаковка (400 г) **слоеного теста «Талосто»**
1 луковица
1 стебель черешкового сельдерея
150 г бекона одним куском
100 г свежих хлебных крошек
1 яйцо
• соль, перец по вкусу
15 мл коньяка

Время приготовления: 50 мин + 1 час 45 мин. выпечки
Порций: 8–10
1 порция: 428,2 ккал
белки – 13,0 г, жиры – 31,4 г, углеводы – 23,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину вымыть, нарезать небольшими кусочками. Измельчить в кухонном комбайне или нарубить острым ножом (но не использовать мясорубку).

2 Лук и сельдерей вымыть, лук измельчить, стебель сельдерея нарезать кусочками. Бекон нарезать кубиками.

3 Свиной фарш переложить в миску, добавить лук, сельдерей, бекон, хлебные крошки и слегка взбитое яйцо. Приправить солью и перцем, добавить коньяк. Перемешать, накрыть пленкой и поместить в холодильник на 10 мин.

4 Тесто разрезать на 2 части и раскатать в пласты прямоугольной формы. Прямоугольную форму для выпечки выстелить пергаментом, смазать его маслом, уложить на дно один пласт теста так, чтобы оно слегка выходило за края формы.

5 Духовку разогреть до 210 °С. Заполнить форму начинкой, разровнять поверхность руками.

6 Вторым пластом теста накрыть начинку, защипать края. Сделать в поверхности пирога 2–3 отверстия. Накрыть пленкой и поместить в холодильник на 15 мин. Смазать пирог яйцом. Поставить в духовку и выпекать 45 мин. Убавить температуру до 180 °С и выпекать еще 1 ч. Если верх начнет чересчур подрумяниваться, накрыть пирог фольгой.

Можно подать как горячую или холодную закуску.

КСТАТИ

Приготовление слоеного теста в домашних условиях – трудоемкий процесс, который требует много усилий, времени и опыта. Опыт профессионалов компании «Талосто» позволяет производить слоеное тесто с максимальным количеством слоев – 256. Именно поэтому слоеное тесто «Талосто» при выпечке всегда получается пышным и воздушным.



256 СЛОЕВ!

салат из редиса

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 2
1 порция: 143,7 ккал
белки – 7,9 г, жиры – 8,7 г, углеводы – 8,4 г





ЧТО НУЖНО:

- **1** пучок редиса
- **2** малосольных огурца
- **2** яйца, сваренных вкрутую
- небольшой пучок зеленого лука
- **2 ст. л.** сметаны
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Редис и огурцы вымыть, обсушить и тонко нарезать ломтиками. Яйца очистить, измельчить.

2 Лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Смешать в миске яйца, сметану и лук. Посолить, поперчить, перемешать.
Редис и огурцы выложить в салатницу, заправить яично-сметанным соусом.





Мягкое очищение – крепкое здоровье!

Наш организм подобен мегаполису, от экологии которого во многом зависит здоровье его жителей. Тяжесть в желудке, усталость, дискомфорт – все это следствия плохой экологии организма. А причина – скопление в нем шлаков и токсинов, которые ослабляют иммунитет, снижают общий тонус, отрицательно сказываются на физическом и эмоциональном состоянии.

Ваш мегаполис загрязнился?

Теперь просто навести чистоту и порядок у себя внутри. И здесь вам на помощь приходит био-кефир "Эффективный"!



Био-кефир "Эффективный" способствует естественному очищению организма, а также помогает нормализации работы кишечника. Его уникальные природные «очистители» пектин и инулин помогают организму избавиться от внутренних засоров в виде накопившихся шлаков и токсинов, предохраняют от дисбактериоза и способствуют синтезу витаминов и полезных биологически активных веществ. Вот почему Био-кефир «Эффективный» быстро восстановит атмосферу чистоты и легкости в вашем внутреннем мегаполисе, наполнив вас прекрасным самочувствием и отличным настроением!

Рекомендовано Институтом Питания РАМН.

ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН

РЕКЛАМА



суп из копченой горбуши



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** филе трески
- **1,5 л** воды
- **5** горошин черного перца
- **1** луковица
- **3** соленых огурца
- **2** картофелины
- **1** морковка
- пучок петрушки
- **3 ст. л.** сливочного масла
- **1** **пакетик приправы МАГГИ® «Золотистый лучок»**
- **500 г** горбуши горячего копчения
- **1** лавровый лист
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6
1 порция: 303,2 ккал
белки – 33,2 г, жиры – 14,9 г, углеводы – 9,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе трески вымыть, нарезать небольшими кусочками, положить в кастрюлю, залить водой, добавить перец горошком. Довести до кипения, снять пену, посолить, уменьшить огонь до среднего и варить 5 мин.

2 Лук очистить, нарезать полукольцами. Соленые огурцы нарезать кружками. Картофель и морковь очистить, нарезать соломкой. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить.

3 На сковороде разогреть сливочное масло, положить лук и обжаривать 4 мин., добавить морковь и готовить, помешивая, еще 7 мин. Всыпать приправу **МАГГИ® «Золотистый лучок»**, перемешать и снять с огня.



4 В кипящий бульон выложить картофель и огурцы, варить на слабом огне 10 мин.

5 Добавить обжаренные овощи и варить еще 10 мин.

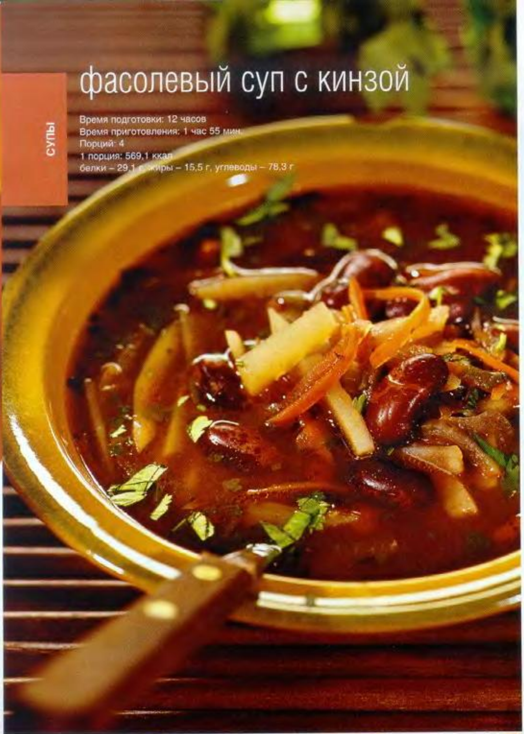
6 Копченую горбушу разобрать на небольшие кусочки, положить в суп за 5 мин. до готовности вместе с лавровым листом.
Снять суп с огня, удалить лавровый лист и добавить зелень петрушки.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Вместо трески можно добавить креветки, а черный перец заменить 1/4 ч. л. красного острого перца.

фасолевый суп с кинзой

Время подготовки: 12 часов
Время приготовления: 1 час 55 мин.
Порций: 4
1 порция: 569,1 ккал
белки – 29,1 г, жиры – 15,5 г, углеводы – 78,3 г



М≈

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** сухой красной фасоли
- **0,5 ч. л.** сахара
- **3 ст. л.** растительного масла
- **3** картофелины
- **1** морковка
- **1** зубчик чеснока
- **2** луковицы
- **2 ст. л.** томатной пасты
- пучок кинзы
- соль по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль промыть и замочить на ночь. Откинуть на дуршлаг, еще раз промыть. Высыпать фасоль в кастрюлю, влить 2 л воды. Добавить 1 ч. л. соли, сахар и 1 ст. л. растительного масла. Быстро довести до кипения, затем уменьшить огонь до среднего и варить 1,5 ч.

2 Картофель, морковь, чеснок и лук очистить. Картофель и морковь нарезать соломкой, лук – полукольцами, чеснок измельчить. Разогреть на сковороде оставшееся растительное масло, обжарить морковь, 2 мин. Добавить лук и чеснок, жарить еще 2 мин. Выложить томатную пасту, перемешать и готовить еще 2 мин.; снять с огня.

3 В кастрюлю с фасолью положить картофель, довести до кипения и варить 7 мин. Добавить обжаренные овощи и готовить 10 мин. Кинзу вымыть, обсушить и измельчить. Суп снять с огня, добавить зелень, перемешать, накрыть крышкой и дать настояться, 5 мин.







Меридиан

натуральные морепродукты

Экологически чистые, натуральные морские деликатесы «Меридиан» сделают Ваш ужин по-настоящему особенным. Просто откройте упаковку с морепродуктами и добавьте их к любому блюду.

Морские деликатесы «Меридиан» — изысканные мелочи жизни!





зразы с картофельной начинкой



ЧТО НУЖНО:

- **4** картофелины среднего размера
- пучок зеленого лука
- **50 мл** молока
- **50 г** сливочного масла
- **500 г** филе говядины
- **2** небольшие луковицы
- **1** яйцо
- растительное масло для обжаривания
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 8–10
1 порция: 258,5 ккал
белки – 13,3 г, жиры – 18,7 г, углеводы – 9,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель очистить, нарезать крупными кусками и отварить в слегка подсоленной воде до готовности, 10–12 мин. Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать.

2 Выложить горячий картофель в миску и размять в пюре. Молоко подогреть вместе со сливочным маслом и влить в картофель. Добавить зеленый лук, тщательно перемешать.

3 Мясо вымыть, промокнуть бумажным полотенцем и пропустить через мясорубку. Репчатый лук очистить и измельчить. Смешать мясной фарш, измельченный лук и яйцо, приправить солью и перцем. Тщательно перемешать.

4 Разделить фарш на 8–10 равных частей. Придать каждой форму лепешки. Положить в центр по 1 ст. л. картофельного пюре.

5 Соединить края мясной лепешки, закрывая начинку; сформовать зразы.

6 Разогреть в сковороде растительное масло, положить зразы и обжаривать их по 4 мин. с каждой стороны. Уменьшить огонь до минимума, накрыть сковороду крышкой и готовить еще 5 мин.



бараньи ребрышки с маринованными лисичками

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4
1 порция: 507 ккал
белки – 19,4 г, жиры – 45,5 г, углеводы – 4,9 г

ЧТО НУЖНО:

- **700 г** бараньих ребрышек
- **50 мл** растительного масла
- щепотка молотого кумина
- **2** красные луковицы
- цедра 1 лимона
- пучок петрушки
- пучок укропа
- **2** зубчика чеснока
- **300 г** маринованных лисичек
- соль, черный перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ребрышки вымыть, обсушить и аккуратно разрезать вдоль по косточкам.

2 Уложить ребрышки в большую миску, влить половину растительного масла, приправить солью и перцем. Добавить молотый кумин, перемешать и оставить в тепле на 30 мин.

3 Лук очистить и нарезать кольцами. Снять с лимона цедру, нарезать соломкой. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Чеснок очистить и тонко нарезать ломтиками. Лисички промыть от рассола.

4 Ребрышки обжарить на разогретой сковороде, по 2 мин. с каждой стороны, переложить на тарелку. На отдельной большой сковороде разогреть оставшееся масло, в течение 4 мин. обжаривать лук и чеснок. Добавить лисички и готовить еще 4 мин.

5 Всыпать к лисичкам зелень, перемешать.

6 Выложить мясо в сковороду к грибам, накрыть крышкой. Прогреть все вместе на среднем огне, 5 мин.















Ароматные герои

Ежегодно во всем мире люди употребляют 47,6 миллиарда килограммов лука. Более того, лук ценят настолько, что даже устраивают в его честь праздники! В американском городе Вайделия с 1931 года каждый апрель проводят фестивали лука с кулинарными мастер-классами и соревнованиями по поеданию этого ароматного овоща. Во Франции в городе Роскоф устраивают праздник розового лука, где можно попробовать тартинки с луковым повидлом, луковый пирог, хлеб с луковой начинкой и, конечно, знаменитый луковый суп.

В России на одного человека приходится в среднем 10 кг лука в год. Лук, как и его ароматный собрат, чеснок, является одним из основных ингредиентов русской кухни и незаменим в приготовлении огромного количества блюд. Эти важные и часто используемые ингредиенты нужно иметь под рукой всегда. Ведь заменить их невозможно, разве что... инновационными продуктами от МАГГИ: ЗОЛОТИСТЫМ ЛУЧКОМ и АРОМАТНЫМ ЧЕСНОЧКОМ!

Рецепт: Курочка под луковым соусом

Время приготовления: 35 мин.
На 4 порции:

МАГГИ ЗОЛОТИСТЫЙ ЛУЧОК – 2 ч. л.
Куриное филе – 500 г
Соленые огурцы – 4 шт.
Зеленый горошек консервированный – 4 ст. л.
Кукуруза консервированная – 4 ст. л.
Растительное масло – 3 ст. л.
Сливки жирностью 10% – 1 стакан
Майонез – 2 ст. л.
Томатная паста – 2 ст. л.
Мука – 3 ст. л.

Нарезать куриное филе небольшими кусочками и обжаривать в сотейнике на растительном масле 2–3 мин., уменьшить огонь и тушить еще 10–15 мин. Морковь натереть на крупной терке, огурцы нарезать соломкой, добавить зеленый горошек, кукурузу и тушить на растительном масле 5–7 мин. Приготовить соус: смешать сливки, майонез, томатную пасту, муку и МАГГИ ЗОЛОТИСТЫЙ ЛУЧОК, довести до кипения, постоянно помешивая, и снять с огня. Выложить овощи в сотейник с курицей, залить соусом и тушить 5 мин., до готовности курицы.



Советы от МАГГИ:

1 Рекомендуется использовать 1 ч. л. МАГГИ ЗОЛОТИСТОГО ЛУЧКА вместо половинки луковицы, а ложку МАГГИ АРОМАТНОГО ЧЕСНОЧКА – вместо одной дольки чеснока.

2 Добавьте немного МАГГИ АРОМАТНОГО ЧЕСНОЧКА к спагетти с томатной пастой и фаршем, перемешайте, слегка прогрейте на небольшом огне – и у Вас получится интересное и вкусное итальянское блюдо!

3 В салатах чеснок лучше всего сочетается со свежими огурцами, помидорами и листьями салата. Для приготовления чесночной заправки к Вашему любимому салату смешайте 1 ч. л. МАГГИ АРОМАТНОГО ЧЕСНОЧКА с 1 ст. л. горячей воды, оставьте на 5 мин. и добавьте в салат вместе с растительным маслом или майонезом.



4 К отварным и запеченным гарнирам и блюдам из овощей хорошо приготовить французский соус «Айоли» – смешать 2 ст. л. МАГГИ АРОМАТНОГО ЧЕСНОЧКА, 1 желток, 1 ст. л. острой горчицы, 1 ст. л. лимонного сока, 1 стакан оливкового масла. Смесь тщательно взбить и – соус готов!

5 Картофель, зеленый горошек, фасоль, морковь – основные составляющие овощного рагу. А придать блюду насыщенный вкус и аромат поможет МАГГИ ЗОЛОТИСТЫЙ ЛУЧОК – просто добавьте его к овощам за 2–3 мин. до готовности.

На правах рекламы. Торговый знак зарегистрирован и является собственностью компании «Нестле».



Рецепт: Пикантное куриное филе с чесночком

Время приготовления: 35 мин.
На 6 порций:

МАГГИ АРОМАТНЫЙ ЧЕСНОЧОК – 2 ч. л.
Куриное филе – 6 шт.
Изюм – 4 ст. л.
Белое сухое вино – 100 мл
Коньяк – 2 ст. л.
Сливочное масло – 50 г

В сотейнике растопить сливочное масло и обжарить в нем куриное филе до золотистой корочки, по 4–5 мин. с каждой стороны. Влить в сотейник с куриным филе белое вино, добавить изюм и тушить под приоткрытой крышкой на небольшом огне 25 мин. Влить коньяк, посыпать приправой МАГГИ АРОМАТНЫЙ ЧЕСНОЧОК и тушить еще 2–3 мин. Подавать горячим.



Преимущество в каждом пакетике

- МАГГИ ЗОЛОТИСТЫЙ ЛУЧОК и АРОМАТНЫЙ ЧЕСНОЧОК уже содержат кусочки чеснока или лука, готовые к добавлению в блюдо: теперь не нужно плакать над разделочной доской, чистить и резать или тереть их на терке.
- Их просто использовать – надо только отмерить нужное количество с помощью ложки.
- Эти продукты произведены без добавления искусственных консервантов.









гусь в мармеладной глазури





ЧТО НУЖНО:

- **1** подготовленный гусь, весом около 4,5 кг
- **1** яблоко
- **2** луковицы
- **2** веточки шалфея
- **450 г** чернослива
- • кусочек свежего имбиря длиной 4 см
- **3** ломтика черствого белого хлеба
- **50 г** сливочного масла
- **3 ст. л.** мадеры
- **2 ст. л.** сахара
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 2 часа 45 мин.
Порций: 8
1 порция: 1982 ккал
белки – 68,5 г, жиры – 170,8 г, углеводы – 42,6 г



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Гуся тщательно вымыть, обсушить. При необходимости опалить. Тонким ножом проколоть в нескольких местах кожу. Натереть солью и перцем.

2 Яблоко и одну луковицу очистить, крупно порезать, поместить в гузку гуся вместе с несколькими листиками шалфея. Закрепить гузку деревянными шпажками.

3 Оставшуюся луковицу очистить, мелко нашинковать. Чернослив промыть горячей водой. Имбирь очистить, одну половину тонко нарезать пластинками, другую измельчить. Хлеб раскрошить. Разогреть в сковороде сливочное масло. Обжарить лук в течение 4 мин., затем добавить чернослив, имбирь, мадеру, раскрошенный хлеб и оставшиеся листики шалфея. Перемешать и снять с огня.

4 Наполнить гуся со стороны шеи получившейся начинкой. Закрепить разрез деревянными шпажками.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Гуся уложить в форму для запекания, накрыть листом фольги и поставить в духовку на 2 ч. Готовить, время от времени поливая выделившимся соком.

6 Сахар всыпать в сотейник, добавить 4 ст. л. воды и измельченный имбирь. Готовить, постоянно помешивая, на небольшом огне до загустения, 8–10 мин. Вынуть гуся, смазать имбирным мармеладом, после чего вернуть в духовку, не накрывая, еще на 30 мин. Готового гуся извлечь из духовки, накрыть фольгой и дать постоять 15 мин.

СПОНСОР РЕЦЕПТА
Tupperware



рыба, тушенная в томатном соусе с овощами













ЧТО НУЖНО:

- небольшой пучок петрушки
- **2** луковицы
- **700 г** филе барабульки
- **3** морковки
- **100 г** корневого сельдерея
- **4** помидора
- **0,5** апельсина
- **60 мл** растительного масла
- **100 мл** воды
- **1** лавровый лист
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 6
1 порция: 281,1 ккал
белки – 22,8 г, жиры – 17,2 г, углеводы – 8,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Зелень петрушки вымыть, обсушить в **карусели Tupperware®**.

2 Лук очистить, разрезать на четвертинки и вместе с петрушкой измельчить в **комбайне «От Шефа» Tupperware®**.

3 Рыбное филе нарезать порционными кусками при помощи **ножа «От шефа» Tupperware®**, приправить солью и перцем.

4 Морковь и сельдерей вымыть, очистить, нарезать соломкой. Куски рыбы поместить в **кастрюлю «Овальная Микроплюс 1,5 л» Tupperware®**, переложив нарезанными овощами.

5 **Приготовить томатный соус.** Помидоры вымыть, измельчить в **комбайне «От шефа»**. Из апельсина отжать сок при помощи **«Цитрус-Экспресс» Tupperware®**. Соединить в **кувшине «Веселый кулинар»** измельченные помидоры, растительное масло и апельсиновый сок, посолить.

6 Рыбу с овощами залить томатным соусом так, чтобы жидкость покрывала всю поверхность, в случае необходимости долить воды. Положить лавровый лист, накрыть крышкой и поставить в микроволновую печь. Тушить 12–14 мин. при средней мощности.

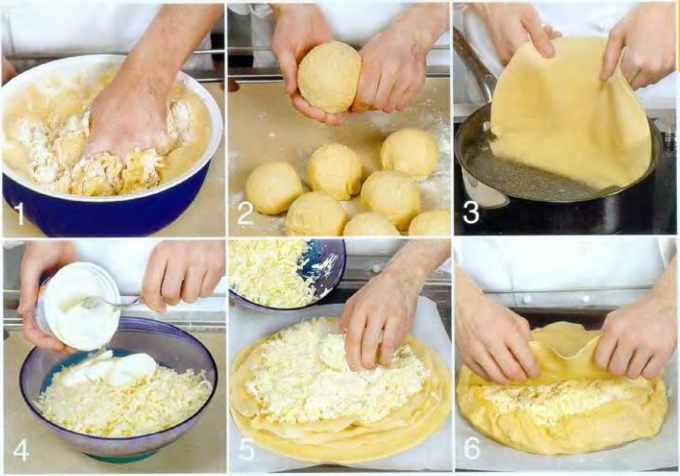
КСТАТИ

Многофункциональную серию изделий «Микроплюс» Tupperware® можно использовать как для приготовления, размораживания, транспортировки, так и для сервировки блюд. Уникальный материал «Микротерм™» пропускает максимальное количество микроволн и выдерживает перепад температуры от -25 до + 200 °С. Результат – размораживание и приготовление происходит в два раза быстрее.





ачма м≈



ЧТО НУЖНО:

- **5** яиц
- **200 мл** воды
- **1 кг** муки
- **400 г** растопленного сливочного масла
- **1 кг** сыра сулугуни
- **200 г** сметаны
- • соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8–10
1 порция: 1063,2 ккал
белки – 39,4 г, жиры – 66,7 г, углеводы – 76,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яйца взбить, добавить воду, просеянную муку и соль. Вымесить тесто. Разделить его на 8 частей, сделав одну часть немного больше остальных.

2 Сформовать из каждой части теста шарик. Оставить на 10 мин. для расстойки. Затем с силой отбить шарики теста об стол. Очень тонко раскатать их в большие круги. Пласт большего размера выложить на промасленный пергамент, смазать частью растопленного масла.

3 Остальные пласты опускать по очереди в кипящую воду на 10–15 сек., затем сразу же в миску с холодной водой и раскладывать на бумажном полотенце.

4 Сыр натереть на терке, смешать со сметаной и с половиной оставшегося масла.

5 На пласт сырого теста положить стопкой 4 отваренных пласта, каждый обильно смазывая маслом. Сверху выложить половину сырной начинки.

6 Положить еще 3 пласта теста, также промазывая их маслом. Разложить оставшуюся начинку. Загнуть края сырого теста наверх.
Разогреть духовку до 200 °С. Накрыть ачму последним пластом. Сверху положить лист фольги. Выпекать в духовке 15 мин., затем уменьшить температуру до 180 °С, снять фольгу и печь еще 10 мин.

Подавать горячей.

хлеб, испеченный с ветчиной и сыром

ЧТО НУЖНО:

- **220 г** муки
- **5 г** сухих дрожжей
- **4** яйца
- **100 мл** сухого белого вина
- **100 мл** растительного масла
- **250 г** ветчины
- **200 г** твердого сыра
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 10
1 порция: 328,4 ккал
белки – 14,8 г, жиры – 23,1 г, углеводы – 15,2 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять в миску, добавить дрожжи, а также соль и перец по вкусу, перемешать. Затем по одному вбить яйца.
Отдельно смешать белое вино с маслом и постепенно добавить смесь к муке. Перемешать до однородности.

2 Ветчину нарезать тонкой соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Добавить ветчину и сыр в тесто, еще раз тщательно перемешать.

3 Разогреть духовку до 210 °С. Форму для выпечки смазать маслом, выложить в нее тесто. Выпекать 45 мин.

Школа кулинарного мастерства

Дорогие друзья!

Если вы мечтаете научиться готовить правильно, вкусно, оригинально, то лучшее решение – прийти в Школу кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ». Здесь вы не только получите новые знания, но и научитесь готовить. Вас ждут приятные знакомства, полезные подарки и хорошее настроение!





Стоимость занятий:

• Курс «От простого к сложному»	
1 занятие	1700 руб.
4 занятия	5200 руб.
• Тематические занятия	2300 руб.
• Этнические темы	3500 руб.
• Абонемент	
4 тематических занятия	7500 руб.
4 этнических занятия	11 500 руб.
• Абонемент на год	
(неограниченное количество посещений)	$2500

Темы занятий на май:

New!

- Чай на все случаи жизни. Только в мае – стоимость 1200 руб.
- Курс «От простого к сложному»
- Мастер-класс Александра Селезнева
- Итальянские пасты
- Итальянская кухня
- Современная азиатская кухня NEW
- Китайская кухня
- Японская кухня
- Горячее из мяса и птицы
- Шашлык, гриль, барбекю
- Готовимся к пикнику
- Салаты и закуски
- Домашняя выпечка
- Домашние обеды
- Домашняя грузинская кухня
- Конфеты ручного приготовления и птифуры NEW
- Европейские торты и десерты NEW
- Основы карвинга
- Банкет за два часа NEW
- Низкокалорийное меню



16 мая

МАСТЕР-КЛАСС Александра Селезнева

Александр Селезнев – признанный мастер кондитерского дела, лауреат многочисленных российских и международных профессиональных конкурсов. Он возглавляет собственный «Кондитерский дом», участвует в различных телепередачах, постоянно совершенствует профессиональные навыки в Париже.

Торт «Дольче Вита»
Торт «Золотой Флакон»
Пирожное «Ева»
Пирожное «Буше»

Информация о Школе на сайте www.gastromag.ru и по телефону (495) 725-1070



французские пышки «бенье»

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** муки
- **50 г** сливочного масла
- • стакан горячей воды
- • несколько капель ванильного экстракта
- **1** яичный желток
- **2** яйца
- • растительное масло для фритюра
- • сахарная пудра

Для бананового крема:

- **20 г** желатина
- **2** банана
- **1 ст. л.** сливочного масла
- **3 ст. л.** сахара
- **2 ст. л.** воды
- **1 ч. л.** лимонного сока
- **150 г** сливок жирностью 22%

Время приготовления: 40 мин.
Количество: 16 шт.
В 1 штуке: 172,6 ккал
белки – 2,9 г, жиры – 12,6 г, углеводы – 11,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять на большой лист пергамента. Нарезанное кусочками масло положить в небольшую кастрюлю, влить горячую воду. Поставить на огонь. Готовить, помешивая, пока масло не растает. В кипящую жидкость всыпать муку и сразу же снять кастрюлю с огня. Взбивать деревянной ложкой до образования однородного гладкого теста.

2 Добавить ванильный экстракт, желток, затем по одному яйца. Продолжать взбивать, пока тесто не станет гладким и блестящим, около 5 мин.

3 В сотейнике разогреть растительное масло для фритюра. Столовую ложку смазать маслом, набрать ею тесто и опустить в горячее масло.

4 Жарить несколько пышек за раз, в течение 5 мин., затем выкладывать их шумовкой на бумажные полотенца.

5 **Приготовить крем.** Желатин замочить в воде на 10 мин., отжать. Бананы очистить, нарезать и обжарить на сковороде со сливочным маслом, 5 мин., размять в пюре. Из сахара и воды сварить сироп, влить лимонный сок и желатин, размешать. Добавить банановое пюре, перемешать и дать остыть. Сливки взбить. Соединить банановый мусс со взбитыми сливками, осторожно перемешать. Переложить крем в кондитерский мешок.

6 В каждой пышке сделать небольшое отверстие и наполнить его банановым кремом.

*** Наполненные кремом пышки надо сразу же подавать на стол, иначе они размокнут. Если вы планируете их сделать заранее, приготовьте отдельно пышки и отдельно крем. А последнюю операцию проделайте непосредственно перед подачей.**







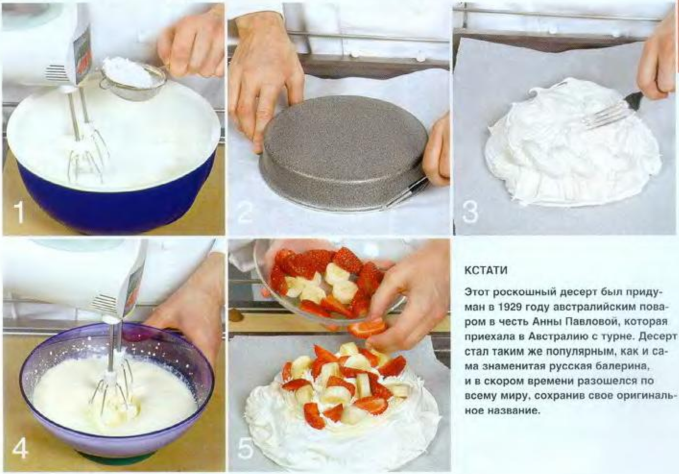








торт «павлова»



КСТАТИ

Этот роскошный десерт был придуман в 1929 году австралийским поваром в честь Анны Павловой, которая приехала в Австралию с турне. Десерт стал таким же популярным, как и сама знаменитая русская балерина, и в скором времени разошелся по всему миру, сохранив свое оригинальное название.

ЧТО НУЖНО:

4 яичных белка
1 стакан сахарной пудры
3 ч. л. кукурузного крахмала
1 ч. л. белого винного уксуса
550 мл сливок жирностью не менее 30%
300 г клубники
1 банан

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 8
1 порция: 328,5 ккал
белки – 3,5 г, жиры – 13,9 г, углеводы – 47,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Белки взбивать миксером, понемногу добавляя просеянную сахарную пудру, 10 мин. В самом конце добавить просеянный крахмал и уксус.

2 Противень застелить листом пергамента, начертить на нем круг диаметром 20 см.

3 Выложить на круг белковую смесь. Вилкой взбить края и прочертить на поверхности тонкие бороздки, чтобы масса напоминала балетную пачку. Разогреть духовку до 150 °С. Выпекать торт 40 мин. Выключить духовку, открыть дверцу. Оставить торт в открытой духовке до полного остывания.

4 Сливки взбить в пышную блестящую пену.

5 Банан очистить от кожуры, нарезать кусочками. Клубнику вымыть, удалить плодоножки, обсушить на бумажном полотенце и разрезать на четвертинки.

Торт украсить взбитыми сливками и нарезанными фруктами.



кампари с грейпфрутом





ЧТО НУЖНО:

6	кубиков льда
150 мл	кампари
1	красный грейпфрут

Время приготовления: 7 мин.
Порций: 2
1 порция: 92,6 ккал
белки – 1,2 г, жиры – 0,2 г, углеводы – 21,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Наполнить бокалы кубиками льда. Добавить в каждый по 75 мл кампари.

2 Грейпфрут вымыть, разрезать пополам и отжать сок. Разлить сок по бокалам с кампари, перемешать.

Украсить вишенкой и подавать.



ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.
Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.

Гастрономъ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

Школа гастронома

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

Школа гастронома. Коллекция рецептов

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

Садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

* *Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
* *Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
* *В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
* *Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. N 40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610
* *Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141; Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81156; Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы: Гастрономъ – 12598, 99378; Школа гастронома – 12599, 11308; Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо». Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________
Адрес ____________
Тел.: ____________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________
Адрес ____________
Тел.: ____________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		
Итого к оплате		

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен Плательщик

Кассир



читайте в следующих выпусках:

- салат с сыром
- заливное из креветок
- суп из баранины с овощами
- цыпленок с лимоном
- берлинское печенье
- торт «рапсодия»
- чизкейк с клубникой

следующий номер выйдет 21 мая

ГДЕ КУПИТЬ

- **Талосто**
  www.talosto.ru
  горячая линия по выпечке +7 (495) 411-7702
- **Tupperware**
  единая справочная тел.: 8-800-200-6000,
  www.tupperware.ru

Все лучшее из журналов «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов» – только на GASTROMAG.ru !



- тысячи иллюстрированных рецептов
- статьи о еде и кулинарии
- кулинарные конкурсы
- форум «Гастронома»
- подписка и архивные номера журналов

NEW

Как устроить правильный пикник: советы, рецепты, варианты



GASTROMAG.ru – каждый день что-то новое!

по вопросам рекламы на сайте обращайтесь: (495) 725-1070, mail@gastromag.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№09 (83), май 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Варвара Емелина, Александр Ильин, Мария Привезенцева
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Инна Иванченко, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Марина Мешкова, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, тел.: (495) 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам) тел.: (495) 725-1070 факс: (495) 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: (495) 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс» тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Любовь Попова

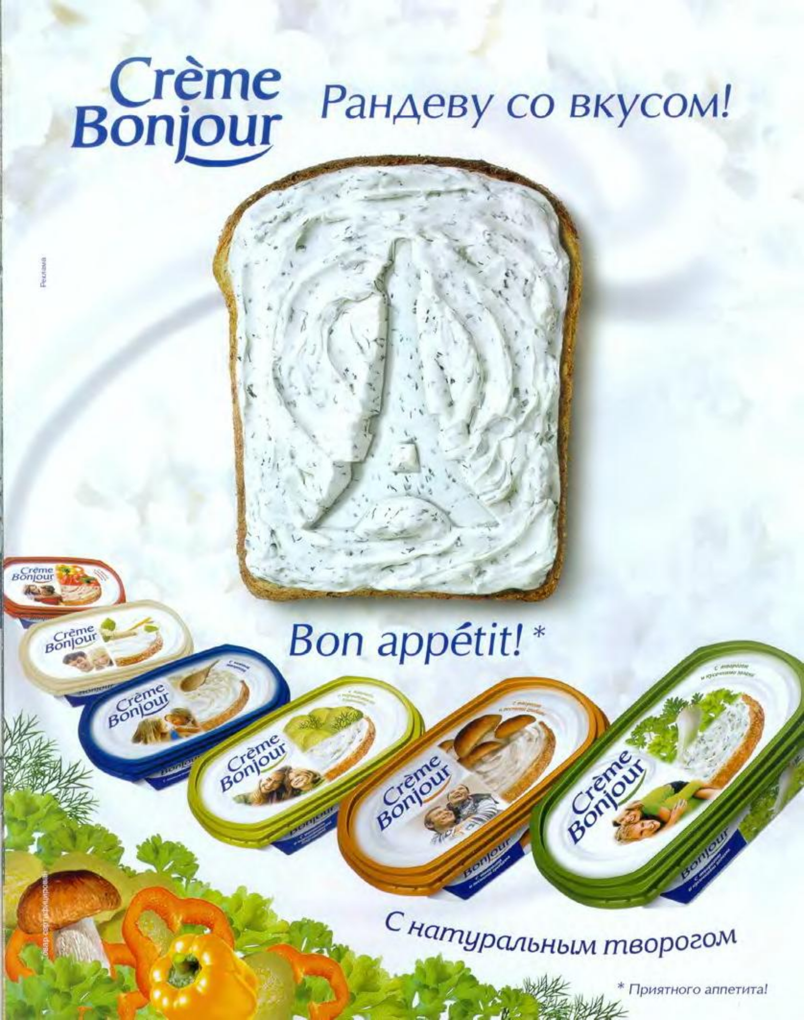
Типография: «Алмаз-пресс» (Москва) Тираж: 230 000 экз. Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. При перепечатке материалов и использовании их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, ссылка на журнал «Школа гастронома» обязательна.

© ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь», дизайн, фото, текст, 2007 г.


Crème Bonjour
Рандеву со вкусом!
Реклама
Bon appétit! *
С натуральным творогом
* Приятного аппетита!